

Ассортимент продуктов из пахты насчитывает несколько десятков наименований и постоянно расширяется. Поиск в этом направлении не закончен, особенно для продуктов на основе ультрафильтрации и микробиологического синтеза.

Промышленная переработка молока на принципах безотходной технологии, полное извлечение всех компонентов, рациональное использование промежуточных и побочных продуктов, снижение нормативных потерь и исключение неиспользованных отходов являются сегодня важнейшими резервами увеличения объемов вырабатываемой молочной продукции и повышения эффективности производства. Особую значимость при этом имеет необходимость расширения ассортимента за счет создания новых видов молочных продуктов из молочно-белково-углеводного сырья с заданными составом и свойствами, характеризующимися высоким качеством и биологической ценностью.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Матвиевский, В. Я. Пахта – диетическое молочное сырье // В. Я. Матвиевский/ Молочная река, 2010. - № 4.
2. Храпцов, А. Г. Промышленная переработка вторичного молочного сырья // А. Г. Храпцов/М.: ДелиПринт, 2003. – 100 с.
3. Шалыгина, А. М. Общая технология молока и молочных продуктов // А. М. Шалыгина/ М.:КолосС, – 2006.

УДК 664:614.48(047.31)(476)

### **ДЕЗИНФИЦИРУЮЩЕЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ПРОТИВОПЛЕСНЕВОЙ ЗАЩИТЫ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

**Ховзун Т. В., Шах А. В.**

РУП «Институт мясо-молочной промышленности»  
г. Минск, Республика Беларусь

Причиной порчи продуктов и источником отравлений зачастую являются плесени и дрожжи, как более устойчивые к воздействию дезинфектантов. Пищевые продукты являются благополучной средой для развития многочисленных микроорганизмов. Поэтому необходим комплекс научно-обоснованных санитарно-гигиенических мероприятий по снижению контаминации дрожжеподобными и плесневыми грибами производственных помещений и оборудования пищевых предприятий и поддержания требуемого санитарно-гигиенического состояния.

Одним из путей решения данного вопроса является применение современных высокоэффективных технологий санации (обеззараживания) производственных помещений и оборудования с использованием экологически безопасных дезинфицирующих средств нового поколения, отличающихся высокой антимикробной активностью, технологичностью, пролонгированным действием и минимальным воздействием на природу человека.

Разработка и внедрение нового отечественного дезинфицирующего средства с противогрибковой и фунгицидной активностью, технология его производства и применения.

При разработке дезинфицирующего средства проведены следующие работы:

- проведен анализ современных дезинфицирующих средств, применяемых для дезинфекции технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях пищевой промышленности;
- разработаны показатели микробиологического мониторинга для оценки показаний к проведению обеззараживания помещений пищевых предприятий;
- разработан состав дезинфицирующего препарата;
- проведены лабораторные и производственные испытания дезинфицирующего средства;
- отработан технологический процесс получения дезинфицирующего средства в производственных условиях;
- разработаны необходимые ТНПА на дезинфицирующее средство;
- проведено освоение, внедрена технология и дезинфицирующий препарат на предприятиях пищевой промышленности.

На основании проведенных исследований и по результатам лабораторных и производственных испытаний создан дезинфицирующий препарат пролонгированного действия с противогрибковой и фунгицидной активностью для дезинфекции оборудования и помещений предприятий пищевой промышленности «Фунгисан».

Органолептические и физико-химические показатели средства представлены в таблице.

Таблица – Органолептические и физико-химические показатели дезинфицирующего средства «Фунгисан»

Наименование показателя	Характеристика и норма
1. Внешний вид и цвет	Прозрачная жидкость от бесцветного до светло-желтого цвета
2. Плотность при 20 °С, г/см <sup>3</sup>	1,050 – 1,080

3. Показатель концентрации водородных ионов в растворе с массовой долей средства 1 % (рН), ед. рН	2,30 – 2,50
4. Суммарная массовая доля полигексаметиленгуанидин гидрохлорида и алкилдиметилбензиламмоний хлорида, %	24,00 – 26,00

Для успешного промышленного производства нового дезинфицирующего средства «Фунгисан» и эффективного его применения на предприятиях пищевой промышленности разработана необходимая документация: рецептура дезинфицирующего средства, опытно-промышленный технологический регламент на производство дезинфицирующего средства, технические условия на дезинфицирующее средство «Фунгисан», методические указания по обеззараживанию помещений пищевых предприятий препаратом «Фунгисан», инструкция по применению дезинфицирующего средства «Фунгисан».

Результаты производственных испытаний подтвердили эффективность разработанного средства и режимов его применения.

В результате внедрения нового дезинфицирующего средства будет обеспечено снижение стоимости одного цикла санитарной обработки производственных помещений, экономия трудовых, материальных и энергетических ресурсов, улучшение условий труда обслуживающего персонала.

Разработанный дезинфицирующий препарат рекомендуется для проведения дезинфекции на всех предприятиях пищевой промышленности.

УДК 664.64.016:664.68

### **АНАЛИЗ КАЧЕСТВА ПЕЧЕНЬЯ, ОБОГАЩЕННОГО КАЛЬЦИЙСОДЕРЖАЩЕЙ ДОБАВКОЙ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

**Шидакова-Каменюка Е. Г.<sup>1</sup>, Роговой И. С.<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> – Харьковский государственный университет питания и торговли  
г. Харьков, Украина

<sup>2</sup> – Полтавский университет экономики и торговли  
г. Полтава, Украина

В настоящее время значительное внимание уделяется разработке технологий продуктов питания, обогащенных полезными веществами. Новая продукция также должна иметь высокие органолептические свойства, быть безопасной для здоровья и иметь доступную цену. Устанавливать зависимость между качеством продукции и ее стоимо-